

DUITSLAND

ZUURKOOLRÖSTI MET ROOKWORST

Duitsers houden van zuurkool, liefst met 'Wurst und Eisbein'. Deze rösti is een variatie op de bekende stampot, dit keer met een Hollandse rookworst.

Rookworst wordt door de ambachtelijke slager 'koud' gerookt, boven smeulende houtkrullen bij een temperatuur van maximaal 20 °C. Deze rookworsten zijn te herkennen aan een druppelvormig plekje onderaan de ronding van de worst. Dit plekje is niet te vinden op worsten die in een rookaromabad zijn gedompeld (soms wordt het plekje aangebracht om de worst 'echt' te laten lijken). Rauwe rookworsten moeten circa 20 minuten worden geweld in heet (80 °C, dus niet kokend) water om te garen. Maar veel slaggers verkopen reeds voorgewelde rookworst. Deze hoeft alleen maar even te worden verwarmd.

Ingrediënten voor een (oven)bakplaat of rechthoekige lage bakvorm voor 4 personen

- 2750 gram vastkokende aardappelen
- 650 gram zuurkool
- 1 grote appel (jonagold of goudrenet)
- 1-2 rookworsten
- 5 jeneverbessen
- zout, peper
- 25 gram koude boter

- > Schil de aardappelen en schaf de rauwe aardappelen op een grove rasp. Laat de zuurkool heel goed uitlekken. Knijp eventueel overtollig vocht er met de handen uit. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in blokjes. Snijd de rookworst(en) in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes. Plet de jeneverbessen met het lemmet van een groot mes. Meng de aardappelrasp met de zuurkool, appel, rookworstplakjes, jeneverbessen, naar smaak zout en peper toevoegen.
- > Vet de bakplaat of bakvorm in (of gebruik bakpapier of bakfolie) en verdeel het mengsel als een dunne laag eroverheen. Strijk egaal glad.
- > Snijd de boter in kleine klontjes en verdeel deze over de rösti.
- > Bak de zuurkoolrösti circa 50 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven goudbruin en gaar.
- > Serveren met eventueel extra gepocheerde appelstukjes met rozijnen en kaneel.



WIJNTIPS:

Serveert u de zuurkool met rookworst, drink er dan de **Peter & Peter, Pinot Noir uit de Pfalz** bij.

De pinot noirdruiven voor deze wijn zijn afkomstig uit het zuidelijk deel van de Pfalz, een van Duitslands mooiste wijnstreken. De wijngaarden bevinden zich grotendeels op hellingen, die aan de westkant door een beboste heuvelrug tegen westenwinden worden beschermd. 's Zomers kan het hier zeer warm worden. Op tal van plaatsen staan vijgenbomen en andere mediterrane gewassen. Wijnmaker Peter Griebeler: "De Pfalz is een fantastisch wijngedebied met vele mogelijkheden. Ook de pinot noir (in Duitsland heet de druif 'Spätburgunder') gedijt hier perfect." De streek wordt ook wel 'Südliche Weinstrasse' genoemd. De pinot noirdruiven rijpen relatief laat en hebben veel zon nodig. De wijngaarden worden aan de westzijde beschermd door een beboste heuvelrug. Wijnmaker Peter Griebeler laat een deel van de wijn rijpen in vaten van Frans eikenhout, hetgeen de wijn een plezierige afronding geeft. De wijn geurt naar rood fruit en confiture, met een vleug amandel en een fijne houttoets. Een harmonieuze wijn met een plezierige afdronk.

Laat u de rookworst weg, serveer er dan een **Peter & Peter, Riesling 'Steillage' uit de Mosel – trocken** bij.

Bijzonder fraaie droge riesling van de Moezel, afkomstig van steile leisteenhoudende hellingen. Lekker veel fruit en zachte zuren. Op en top elegantie en stijl. De wijn won een gouden medaille op een internationaal Riesling Concours. Prachtig als drink- en maaltijdwijn.

